

WESTERN LUNCH

SALADS

CAPRESE SALAD - 395 (v)

Sliced tomatoes and buffalo mozzarella with thyme and basil leaves, olive oil, thinly sliced onion, char grilled zucchini and herbed croutons

ลาพรสซ่า-มะเขือเทศเสิร์ฟกับมอสซarellaชีสสับใบโหระพาหัวหอมใหญ่และซูกินี

FARMERS SALAD - 395 (v) (gf)

Roasted beetroots and pumpkin with quinoa grain, mixed leaves, feta cheese, toasted almonds, Granny Smith apple, lemon dressing

ฟาร์มเมอร์ -ผักสลัดเสิร์ฟกับบีทรูทอบพิคทองอบคีนัวเมล็ดควีนสมิทแอปเปิ้ลและน้ำสลัด

SALA CAESAR - 425

Crisp romaine lettuce leaves with shaved Parmesan, quail eggs, pancetta crisps, sliced chicken, roasted bread, brined Spanish white anchovies

คาลาซีซาร์-ผักสลัดเสิร์ฟกับพามาซานชีสแผ่นกรอบคีนัวไข่ไก่ทอดขนมปังกรอบและปลาแร่ฝรั่งเศส

CRAB APPLE - 460

Crab and celeriac salad with yuzu pickled apple, beetroot powder, apple dashi and dill oil vinaigrette

แครบแอปเปิ้ล- เนื้อปู ผักเซลเลอเรียส แอปเปิ้ลดองกับยuzu แป้งบีทรูท ซอสแอปเปิ้ลดาชิ และดีลวอย

TAQUITOS - 460

Spicy tuna and salmon, wasabi and avocado taquitos with crunchy radish, shiso and burnt lime

ทาควิโต้-ทูน่าและแซลมอน วาซาบิและอโวคาโดในถ้วยทอดกรอบแล้วเคลือบซอสชิโอะและลิ้มมะนาว

PARMESAN CROQUETTE - 420

Deep fried Parmesan and potato croquettes with a salad of ham and peas, served with a poached egg and a hollandaise sauce

พามาซานคร็อกเก็ต -มันฝรั่งผสมกับพามาซานทอด สลัดแฮมถั่ว ไข่ดาวน้ำและซอสโฮลแลนเดส

SANDWICHES

TOMATO BRUSCHETTA - 415 (v)

Cherry and vine tomato with roasted red pepper, Italian basil and Kalamata olives, buffalo mozzarella over grilled bread

โตมาโตบรูชเชต้า-มะเขือเทศสีแดงมะเขือเทศแห้ง พริกขี้หนูแดง โหระพาอิตาเลียน ลูกมะกอก ชีสมอสซarellaและขนมปังปิ้ง

CRISP FISH 'WRAP' - 435

Breaded lime and coriander barramundi with guacamole, tomato cucumber salsa, pea shoots, coriander and spiced mayonnaise in a grilled pita

คริปส์ฟิชวราป - ปลากระพงหมักกับมะนาว ลูกผักชีทอดกรอบ มะเขือเทศแดงกวาซาลซ่า หน่อถั่วผักชีและมายองเนส

GRILLED CHICKEN PIRI PIRI PITA - 445 (h)

Char grilled garlic, lemon and chilli marinated chicken breast, baby gem lettuce, roasted peppers, grilled zucchini, fresh tomato, wild rocket, harissa mayonnaise

กริลชิกเก้น พิริ พิริ พิทา - อกไก่ย่างหมักกับกระเทียมและพริก เสิร์ฟกับ ผักกาดหอม พริกย่าง บวบย่าง มะเขือเทศสด ผักร็อคเก็ต และแฮร์ริสซา มายองเนส

ROCK SHRIMP TEMPURA BAO - 450

Tempura shrimp in a steamed bun with snap peas, flying fish caviar, black truffle, yuzu mayonnaise and spring onion

กุ้ง้ามกรามนึ่งกับถั่วลิสงเตา ซุบแป้งทอด กินกับซอสลูกปูของนอส และหอมทอด

SALA CLUB - 435

A choice of a *brown* or *white* bread triple decker of sliced smoked chicken, back bacon and avocado with fresh leaves, mustard mayonnaise and steakhouse chips

สาลาลับ-แซนวิชใต้กับบ่อนกรอบอะโวคาโดผักสลัดมายองเนสสแตร์เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

BURGERS

CHICKEN BURGER - 550 (h)

Crispy fried chicken, smoky barbecue sauce, shredded iceberg lettuce, tomato, pickled and crispy onion, sour cream and potato fries

จิกเก็ตเบอร์เกอร์

ANGUS BURGER - 650

Char grilled Angus beef burger with cheddar cheese, back bacon on a floured bun with steakhouse chips and onion rings

แองกัสเบอร์เกอร์-เบอร์เกอร์เนื้อวัวลิ้งกับบัตเตอร์อบหอมใหญ่กรอบแฮมหัวหอมและมันฝรั่งทอด

PIZZA and PASTA

MARGHERITA PIZZA - 435 (v)

Simple combination of tomato, buffalo and shredded mozzarella pizza with Italian basil with extra virgin olive oil

อเมซซิงมารีต้า-ซอสพิซซ่าโรยด้วยชีสมอสซาเรลล่าสดและโหระพาอิตาเลียนสดกับน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์

GOAT FETA ONION - 470 (v)

Spinach, cherry tomato, feta and goats cheese pizza with onion marmalade, roquette leaves, shaved parmesan, garlic oil

โกสพิซซ่าออนเนียน-มะเขือเทศขอรี่ เติ้ลชีส ชีสนมแพะ แฮมหอมใหญ่มอสซาเรลล่าชีสพามาซานชีสและน้ำมันกระเทียม

HAM n MUSHROOM - 495

Farmer ham and roasted mushroom tomato based pizza with black truffle buffalo and shredded mozzarella topped with roquette

แฮมแอนด์มัทรูม-พิซซ่าแฮมและเห็ด มอสซาเรลล่าชีส มอสซาเรลล่าชีส เห็ดทรัฟเฟิลและร็อกเก็ต

SEAFOOD SPAGHETTI - 495

Prawns, fish, squid, garlic, olive oil, dried chili, herbs

สปาเก็ตตี้ทะเลรวม-กุ้ง, ปลา, ปลาหมึก, กระเทียม, น้ำมันมะกอก, พริกแห้ง

LOBSTER ORCHIETTE - 650

Orchiette pasta, fresh maine lobster, black truffle, pancetta, egg yolk and parmesan emulsion

ลอบสเตอร์ ออร์ชีเยต - เส้นออร์ชีเยตพาสต้า ผัดกับลอบสเตอร์ เห็ดทรัฟเฟิลดำ ลิ้นจี่กับบคอน ไข่คนกระเทียม และพามาซานชีส

SEAFOOD

SALMON, PEAS, MINT - 650

Pan roasted Scottish Salmon on a risotto of peas, shrimps, mint and preserved lemon

แซลมอน ถั่วลันเตาใบสาระแหน่ - ปลาแซลมอนย่าง ข้าวริซอตโต้ถั่วลันเตา กุ้งกับใบสาระแหน่แล้วเกลือ

FISH & CHIPS - 560

Crisp Singha beer battered strips of barramundi with steak house chips, tartare sauce, and crushed minted peas

ฟิชแอนด์ชิพส์-เนื้อปลารูปเบ็งทอดลิ้งกับถั่วลันเตาผัดครีมคั่วซอสและมันฝรั่งทอด

GRILL

WAGYU FLANK STEAK - 870

Char grilled wagyu flank with shallots, baby spinach, truffled fries and a peppercorn sauce

วากิว เฟล้ง สเต็ก - กริวเนื้อวัวส่วนท้อง หอมแดง ผักโขม เห็ดทรัฟเฟิลและซอสพริกไทย

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

THAI LUNCH

SALADS

PAPAYA SALAD (SOM TAM) - 395 (h)

Shredded green papaya and carrot muddled with cherry tomatoes, peanuts, green beans, palm sugar, dry shrimp, chilli served with grilled chicken thigh ส้มตำ

GREEN MANGO SALAD (YAM MAMUANG) - 320

Green mango salad with vegetable fritters, spice and lime ยำมะม่วง- มะม่วงย่ำใส่ผักแล้วก็เครื่องยำและมะนาว

GLASS NOODLE SALAD (YAM WOONSEN) - 395

Salad of local seafood with a spiced chilli dressing, Asian celery, white onion and cherry tomatoes ยำวุ้นเส้นทะเล

GRILLED CHICKEN SALAD (YAM GAI YANG) - 395 (h)

Grilled lemongrass marinated chicken breast with red Thai shallot and green mango salad, toasted cashews and a chilli dressing ยำไก่ย่าง

CHICKEN SALAD SPRING ROLLS (GWOI TIO LUIE SUAN) - 330 (h)

Wok fried garlic chicken with salad leaves rolled up in rice noodle sheets กุ้งเตี๋ยวลุยสวน

TUNA LARB SALAD (LARB TUNA) - 420

Saku AAA tuna, spicy Lao style larb with mint and wild dill, red onions, ground roasted rice, chilli herbs and lime served on a crunchy tapioca cracker ลาบทูน่า

SOUPS

HOT & SOUR SOUP (TOM YUM KUNG) - 445 (gf)

Hot and sour soup of fresh prawns, galangal, lemongrass with Thai shallots ต้มยำกุ้ง

COCONUT SOUP (TOM KHA) - 415 (h)

Coconut lemongrass soup of chicken with mushrooms and galangal ต้มข่า

DEEP FRIED

VEGETABLE (v) or DUCK SPRING ROLLS (POPIA PAK or POPIA PED) - 295 / 320

Spring rolls, vegetable and red pepper ginger marmalade or duck with hoisin sauce
ปอเปี๊ยะผัก หรือ ปอเปี๊ยะเป็ด

THAI FISH CAKES (TORD MAN PLA) - 295 (gf)

Minced local fish with red curry paste, string beans and kaffir lime, sweet chilli sauce
ทอดมันปลา

WHOLE FRIED FISH (PLA TORD NAM PLA) - 520

Whole barramundi, bones removed and deep fried with a dressing of fish sauce and chilli, coriander green mango salad ปลาทอดน้ำปลาเสิร์ฟกับน้ำจิ้มสามรส

SALT & PEPPER FRIED SQUID – 295

Crispy fried ocean fresh squid, crunchy coating, salt and pepper, fresh chilli, lime and Sriracha mayonnaise ปาหมีทอดกระเทียมพริกไทย เสิร์ฟกับซอสมายองเนส

SOUTHERN THAI FRIED CHICKEN - 320

Spice marinated chicken, sticky rice ball, pickled watermelon rind and smoky chilli sauce
ข้าวเหนียวไก่ทอด

GRILLED

GRILLED SHRIMP (KUNG YANG SAMUNPRAI) - 420 (gf)

Grilled Thai shrimp, lemongrass, kaffir lime leaf and local basil with a dressing of crisp shallots, peanuts and coconut cream ยำกุ้งย่างสมุนไพร

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

PEANUT SKEWERS (SATAY RUAM) - 420

Peanut marinated chicken and shrimp skewers served with our house made peanut sauce and pickled vegetables สะตือรวม

WOK FRIED

MORNING GLORY (PAD PAK BUNG FAI DENG) - 275

Wok fried Siamese watercress with yellow beans and chilli ผัดผักบุ้งไฟแดง

FRIED RICE (KAO PAD)- 360 / 360 / 395

Wok fried jasmine rice with vegetables and a choice of *chicken, pork* or *seafood*
ข้าวผัดไก่ หมู หรือทะเล

SQUID THICK NOODLES (RAAD NAR PLA MUUG) - 425

Soy laced wide rice noodles with squid, Chinese kale and yellow bean in a thickened sauce
ราดหน้าปลาหมึก

SWEET AND SOUR PRAWN (PAD PREAW WAN) - 450 (h)

Wok fried prawns with cucumber, peppers, onions and a sweet sour sauce ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง

NOODLES WITH TAMARIND (PAD THAI) - 460 / 480 (gf)

Stir fried rice noodles with *chicken* or a mix of *seafood*, egg and tamarind sauce and served with a garnish of Asian chives, bean sprouts, dried shrimp and roasted ground nuts เส้นจันท์ผัดไท-ผัดไทไก่หรือทะเล

NOODLES WITH SOY (PAD SEE IEW GAI) – 450 (h)

Wok fried choice of *yellow egg* or *flat rice noodles* with chicken dark soy sauce, kale and carrot ผัดซีอิ๊วไก่

CHICKEN CASHEW (GAI PAD MET MA MUANG) - 499 (h)

Wok fried chicken breast with roasted cashew nuts, brown onion, cherry tomatoes, chilli ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

PORK or BEEF HOLY BASIL (PAD GRAPOW) - 455

Quickly fried *pork* or *beef* mince with holy basil, rice and a crisp fried duck egg
ผัดกะเพราหมูหรือเนื้อ

WOK BEEF PEPPERS (PAD PHRIK YUAK) - 495

Beef tenderloin, wok fried with mild green chillies and onion then finished with fresh chilli
เนื้อผัดพริกหยวก

NOODLE SALAD (GWOI TIO HEANG) - 385

Thin rice noodles with bean sprouts, chicken, prawn, beancurd, pork crackling, seasoned with chilli, crisp garlic, coriander and peanuts ก๋วยเตี๋ยวแห้ง

CURRIES

GREEN PRAWN CURRY (GAENG KEAW WAN KUNG) - 450 (gf)

Green curry of prawn with young corn, eggplants, coconut and Thai basil แกงเขียวหวานกุ้ง

YELLOW CRAB CURRY (GAENG GATI BOO) - 465 (gf)

Coconut and turmeric curry of blue swimmer crab with betel leaf แกงกะทิปูใบชะพลู

CHICKEN CURRY (MUSSAMAN GAI) - 450 (h)

Peanut coconut chicken thigh curry with potatoes and onion มัคนันไก่

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

DESSERTS

CHOCOLATE BROWNIE – 320 (v)

Warm milk chocolate brownie, dark chocolate sauce,
premium Madagascan vanilla bean ice cream

บราวนี่-บราวนี่ชีร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา

MANGO RICE - 295 (v) (gf)

Ripe mango with sweetened pandan infused sticky rice, toasted sesame

แมงโกี่รี่ซ์-ข้าวเหนียวมะม่วง

THE LEMON - 365

Lemon, mint and finger lime marmalade encased with yuzu and white
chocolate ganache, lemon curd and toasted marshmallow, sable Breton

เดอะเลมอน- มะนาว ใบมินต์และมะยมมะนาว ส้มยูซุและไวท์ช็อกโกแลตกรานาจ มะนาวโยเกิร์ต แล้วยังมีมาร์ชเมลโลบ ซนบปีงกรอบ

A LOVELY APPLE - 325

Set caramel custard with apple gel, apple spheres, cinnamon
cremeux, ginger streusel and a spiced apple ice cream

เลิฟลี่แอปเปิ้ล-คาราเมลคัสตาร์ดตุคตึง แอปเปิ้ลเจล ซินมอนครีม ครีมบิลซิง แอปเปิ้ลดองชีร์ฟกับไอศกรีมแอปเปิ้ล

VANILLA BRULEE - 325

Madagascan vanilla infused burnt cream with brown bread
ice cream, sweet dukkah, apricot and compressed mango

วานิลลา บรูเล่-วานิลลาบรูเล่ชีร์ฟกับไอศกรีม ซนบปีงน้ำตาล, ดูดาร์หวาน แอปริคอต และมะม่วงดอง

VALRHONA HAZELNUT - 325

Chocolate hazelnut délice, chocolate soil, roasted banana,
dulcey ganache, hazelnut sponge, earl grey tea ice cream

ช็อกโกแลต แฮเซลนัท บานาน-กล้วยอบชีร์ฟกับมิลค์ช็อกโกแลต,แฮเซลนัท สปองจ์และไอศกรีมอีร์ลเกรย์

CHEESE - 465

Manchego - Brie or Camembert - Gorgonzola - Plus one cheese of the month
(please ask for details) with water biscuits, chutney and fruit

ชีส ชนิดชีร์ฟกับบิสกิตและผลไม้ 4

ICE CREAM – 100 (per scoop) (v) (gf)

Madagascan vanilla, Chocolate brownie, Earl Grey tea, Strawberry biscuit,
Brown bread, Spiced apple, Coconut / Yuzu sorbet, Pistachio

ไอศกรีมรสต่างๆตามสั่ง

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax